

Carrot Cake mit Cream Cheese Frosting & Karamell



Einkaufsliste:

1 kleines Backblech
250g weiche Butter
350g Zucker
3Eier
260g geraspelte Möhren
Mark einer Vanilleschote
630gMehl
2TL Backpulver
1TL Natron
2TL Zimt
Prise Salz
100g gemahlene Mandeln
300ml Buttermilch oder
Milch

Creme:

500g Frischkäse
100ml Sahne
100g Puderzucker
Mark einer Vanilleschote

Karamell:

300g brauner Zucker
3EL Wasser
75g Butter
200ml Sahne

So wird's gemacht

Kuchen: Möhren raspel. Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Butter und Zucker schaumig schlagen, Eier nach und nach hinzugeben. Möhren und Vanille unterrühren. Restliche trockene Zutaten vermengen, ggf. sieben. Nun im Wechsel mit der (Butter-)Milch die Mehlmischung hinzugeben. Teig auf das mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und bei 180°C 40-50 Minuten backen, Stäbchenprobe machen.

Creme: Sahne aufschlagen, Zucker und Vanille hinzugeben und den Frischkäse unterrühren, Masse aufschlagen und auf dem abgekühlten Kuchen verteilen.

Hinweis: Kuchen kann auch nur mit etwas Puderzucker bestreut serviert werden.

Karamell: Braunen Zucker mit dem Wasser in einen Topf geben und schmelzen lassen, dann Herdplatte hochstellen und karamellisieren lassen, Butter und Sahne hinzugeben und köcheln lassen. Etwas Karamell auf einen flachen Teller geben. Teller senkrecht halten und testen, ob das Karamell schon fest genug wird, sonst weiter köcheln lassen. Karamell etwas abkühlen lassen und nach Belieben auf den Kuchen geben.